

Szarlotka z pianką

Składniki ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 5 żółtek
- 1 masło roślinne
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru

Mus jabłkowy:

- 1 kg jabłek
- 1 ½ cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- Cukier waniliowy lub cynamon

Przygotowanie:

Składniki na ciasto łączymy i zagniatamy na gładkie ciasto. Ciasto wkładamy do lodówki na około godzinę. W tym czasie możemy przygotować mus jabłkowy. Składniki musu dusimy przez 15 minut. Ciasto po schłodzeniu rozkładamy do blachy 2/3 ciasta. Na ciasto kładziemy mus z jabłek. Na mus kładziemy ubitą pianę z 5 białek i szklanki cukru. Następnie ścieramy na tarce resztę ciasta. Pieczemy około 1 godziny w temperaturze 180 stopni.

Smacznego 😊